

# PULGA BRANCO 2021



**ANO VITÍCOLA:** Foi um ano muito chuvoso durante o início do ciclo vegetativo até ao final de Maio e muito quente durante a segunda parte do mesmo ciclo. Os meses de Março, Abril e Maio tiveram uma precipitação acumulada de 200 lt/m<sup>2</sup>. O mês de Agosto continuou a ser muito quente com temperaturas máximas acima de 34°C durante onze dias consecutivos desde o 1º. A partir do dia 17 de Setembro, o tempo foi chuvoso com uma precipitação verificada de 13,8 lt/m<sup>2</sup> durante os dias 17, 18, 19 e 20 do mês. A vindima das uvas de Boal teve lugar no dia 13 de Agosto, o Rabigato a 2 de Setembro e o Viosinho a 21 de Setembro.

**VINIFICAÇÃO:** 100% do vinho é fermentado em barricas de carvalho francês, 60% novas, durante um período de 21 dias. Segue-se um período de batonnage de 4 meses e uma fermentação maloláctica parcial. São utilizadas leveduras selecionadas. As três castas utilizadas são vindimadas e vinificadas em separado.

**ESTÁGIO:** O vinho estagia em barricas durante quatro meses depois da fermentação alcoólica. Durante esse tempo a FML e a batonnage são completadas à medida.

**NOTAS DE PROVA:** O Quinta da Romaneira Pulga é um vinho complexo que combina a frescura típica dos brancos da Romaneira, com uma profundidade de sabor e complexidade de estrutura que o marca como um magnífico exemplo de todo o potencial destas grandes castas brancas do Douro quando cultivadas num grande terroir de vinha como o da Pulga.

**CASTAS:** 50% BOAL; 33% VIOSINHO; 17% RABIGATO

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	ENGARRAFAMENTO:
Álcool (% Vol.): 13,0 Acidez Total: 6,90 g/dm <sup>3</sup> pH: 3,00 Açúcar Residual: 0,6 g/dm <sup>3</sup>	Caixa de Madeira 3 x 750 ml Peso – 5,8 Kg	Março 2022  info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt